

Marshmallow: le soffici nuvole di zucchero della tradizione americana



di Chiara Maci - 06/01/2016 19:00 | aggiornato 07/01/2016 10:08

Alzi la mano chi non ama i marshmallow? Secondo me, non l'ha sollevata nessuno perché questi dolcetti sono una meraviglia di morbidezza e dolcezza da mordere.



Ho assaggiato i miei primi **marshmallow** negli Stati Uniti, quelli classici bianchi e rosa.

Chi avrebbe mai pensato allora che si potevano fare anche in casa. Io li adoro, sono delle vere e proprie nuvole di dolcezza, morbidissimi e dalla consistenza irresistibile... Devo ammettere che, quando me li ritrovo davanti, torno bambina in un attimo.

Se anche voi volete tornare indietro nel tempo, non potete fare a meno di preparare insieme a me i marshmallow alla Maci.



Informazioni

Difficoltà

Media

Categoria

Pasticcini e biscotti

Cottura

10 minuti

Dosi

4

Metodo di cottura

Multiplo

Preparazione

720 minuti

Tempo totale

730 minuti

Ingredienti

Acqua

150 ml

Gelatina in polvere

25 gr

Zucchero a velo

80 gr

Zucchero semolato

350 gr

Amido di mais

100 gr

Acqua tiepida

160 ml

Preparazione

1. Setacciate insieme lo zucchero a velo con 80 gr di amido di mais e teneteli da parte.

2. Amalgamate la gelatina in polvere con l'acqua tiepida, continuate a lavorare il composto ottenuto per evitare la formazione di grumi e mettetelo da parte.

3. Ora mescolate in un pentolino acqua e zucchero per fare lo sciroppo. Mettete sul fuoco e **controllate che la temperatura non superi mai i 118°** con il termometro da cucina.

4. Nella planetaria versate 20 grammi di amido di mais e la gelatina sciolta. A poco a poco **aggiungete lo sciroppo di zucchero a filo**.

5. Quando il composto è pronto mettetelo in una teglia ben oliata, dove avrete versato in abbondanza lo zucchero a velo e l'amido di mais tenuti da parte, in maniera che il composto non si attacchi. Infine, ricoprite con la pellicola trasparente.

6. Livellate il composto con una spatola e spolverate ancora con amido e zucchero a velo.

7. Mettete in **frigorifero per 12 ore**. Passate le 12 ore, tagliate dei quadrati e scuoteteli per eliminare la polvere in eccesso. Conservateli in contenitori di vetro.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

